रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 265] नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, जुलाई 30, 2015/श्रावण 8, 1937
No. 265] NEW DELHI, THURSDAY, JULY 30, 2015/SRAVANA 8, 1937

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 जुलाई, 2015

फा.सं. 1-110(1)/एसपी(जैव संकट)/एफएसएसएआई/2010.—खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 को संशोधित करने हेतु कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारुप, जिसको भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (i) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करता है, को उक्त उप-धारा (2) द्वारा यथा अपेक्षित, उसके द्वारा संभाव्य प्रभावित सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है और नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारुप विनियमों पर इस अधिसूचना के राजपत्र में प्रकाशित किए जाने की तारीख से साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

यदि इन प्रारूप विनियमों पर कोई आक्षेप या सुझाव हों तो संबन्धित व्यक्ति अथवा संस्था अपने आक्षेप/ सुझाव साइंटिफिक साक्ष्य सहित उपरोक्त अवधि के दौरान, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण, खाद्य और ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेज सकते है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा ; -

प्रारुप विनियम

1 (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2015 है।

(2) सरकारी राजपत्र में इन विनियमों की अंतिम अधिसूचना होने की तारीख से न्यूनतम 180 दिनों के अधीन आगामी वर्ष की पहली जनवरी अथवा पहली जुलाई से यथास्थिति, ये प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में "सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं" से संबंधित परिशिष्ट 'ख' में "खाद्यं उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं" से.संबंधित सारणी 4 के पश्चात् निम्नलिखित सारणी अंत:स्थापित की जाएगी, अर्थात् :--

सारणी 5 : मांस और मांस उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं

अ : मास और मांस उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं-- स्वच्छता उपदर्शक आर्गेनिज्म

क्र. सं.	उत्पाद वर्ग**	कुल प्लेट काउंट				यीस्ट और फफंद काउंट				इशेरिशिया कोली				स्टाफिलोकोकस एयूरेअस (कोगुलास पोजिटिव)			
		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	ताजा मांस	5	3	10^6/ग्रा.	$5x10^6$/ग्रा. ‡	5	2	10^4/ग्रा.	$5x10^4$/ग्रा.	5	2	50/ग्रा.	500/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.
2.	शीतित मांस	5	2	10^5/ग्रा.	$5x10^6$/ ग्रा.	5	2	10^3/ग्रा.	10^4/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.
3.	जमा हुआ मांस	5	2		10^5/ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	10^3/ग्रा.	5	2	/ग्रा.	10/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.
4.	कच्चा कीमा किया हुआ या विखंडित मांस या उत्पाद	5	2	10^5/ग्रा.	$5x10^6$/ ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	10^3/ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	10^3/ग्रा.	5	1	100/ग्रा.	10^3/ ग्रा.
5.	सुखाया हुआ या अचार वाला मांस	5	2	500/ग्रा.	$5x10^3$/ ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	10^3/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.	5	1	100/ग्रा.	10^3/ ग्रा.
6.	विण्वित मांस उत्पाद	5	2	10^6/ग्रा.	10^7/ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	10^3/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.	5	1	100/ग्रा.	10^3/ ग्रा.
7.	सुखाया या निर्जलित मांस उत्पाद	5	2	10^3/ग्रा.	10^4/ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	10^3/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.	5	1	10/ग्रा.	100/ ग्रा.
8.	पका हुआ या अर्ध-पका हुआ मांस	5	2	10^3/ग्रा.	10^4/ग्रा.	5	1	10/ग्रा.	100/ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	100/ ग्रा.	5	1	10/ग्रा.	100/ ग्रा.
9.	डिब्बाबंद या रिटार्ट पाउच मांस	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	5	0	/ग्रा.	लागू नहीं	5	0	/ग्रा.	लागू नहीं
	विश्लेषण की पद्धति	आईएस : 5402				आईएस : 5403				आईएस : 5887 भाग 1				आईएस : 5887 भाग 2			

आ : मास और मांस उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं-- स्वच्छता उपदर्शक आर्गेनिज्म

क्र.सं.	उत्पाद वर्ग**	साल्मोनेला			लिसेरिया मोनोसाइटोजेनेस			क्लोसट्रिडियम परफ्रिंजेंस				क्लोसट्रिडियम बोटूलिनम				कैंप्लोबैक्टर एसपीपी*			
		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)	सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)	सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)		सैंपलिंग प्लान		लिमिट (सीएफयू)	
		n	c	m M	n	c	m M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	ताजा मांस	5	0	अनुपस्थित/25ग्रा.	5	0	अनुपस्थित/ 25ग्रा.	5	1	10/ग्रा.	100/ ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं
2.	शीतित मांस	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	1	10/ग्रा.	100 /ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं
3.	जमा हुआ मांस	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	1	500/ग्रा.	100 /ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं

3293 GI/15-18

4.	कच्चा कीमा किया हुआ या विखंडित मांस या उत्पाद	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	2	100/ग्रा.	5x10^3/ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं
5.	सुखाया हुआ या अचार वाला मांस	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	5x10^3/ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं
6.	विण्वित मांस उत्पाद	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	5x10^3/ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	
7.	सुखाया या निर्जलित मांस उत्पाद	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	2	10/ग्रा.	5x10^3/ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	5	0	अनुपस्थित/ ग्रा.
8.	पका हुआ या अर्ध-पका हुआ मांस	5	0	अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित /25ग्रा.	5	1	10/ग्रा.	100 /ग्रा.	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	लागू नहीं	5	0	अनुपस्थित/ ग्रा.
9.	डिब्बाबंद या रिटार्ट पाउच मांस	5	0	अन;अनुपस्थित /25ग्रा.	5	0	अन;अनुपस्थित/25 ग्रा.	5	0	अनुपस्थित/ग्रा.		5	0	अनुपस्थित/ ग्रा.		5	0	अनुपस्थित/ ग्रा.	
	विश्लेषण की पद्धति	आईएस : 5887 भाग 3			आईएस : 14988 भाग 2			आईएस : 5887 भाग 4				आईएस : 5887 भाग 4				आईएसओ 10272-1 और 2			

- ‡ स्वच्छता उपदर्शक, केवल प्रसंस्करण के लिए लागू ।
- *कुक्कुट मांस के लिए लागू
- NA= लागू नहीं होता
- n= परीक्षण किए जाने वाले नमूनों की संख्या
- m= सुसंगत जीवाणुओं की अधिकतम अनुज्ञेय संख्या । इससे अधिक मूल्य श्रेणी- 3 प्लान में आंशिक रूप से स्वीकार्य है या श्रेणी-2 प्लान में अस्वीकार्य है ।
- M= स्तर जिस पर या जिससे ऊपर लॉट नामंजूर किया जाना है ।
- c= श्रेणी -3 सैंपलिंग प्लान हेतु m और M के मध्य तथा श्रेणी – 2 सेंपलिंग प्लान के लिए m से ऊपर सूक्ष्म जैविकीय काउंट वाले अधिकतम अनुज्ञेय सैंपल एककों की संख्या ।
- सेंपलिंग के लिए लिया जाने वाला विश्लेपणात्मक एकक 10 ग्रा. होना चाहिए । साल्मोनेला और लिस्टेरिया मोनोक्टोजेनेस के लिए यह 25ग्रा. (जहां उल्लिखित हो) होना चाहिए ।
- टीपीसी के साथ विनिर्माता स्तर पर श्रेणी – 3 प्लान पर विचार किया जाना है ।
- परचून स्तर पर सैंपल की किसी विनिर्दिष्ट रकम में केवल श्रेणी-2 प्लान लागू है ।
- ई.कोली और क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिंजेंस तथा क्लोस्ट्रडियम वोटुलिनम विशिप्टताओं हेतु उत्पाद की अपेक्षा प्रतिग्राम वीआईएस मानक संख्या (आईएस 5887 भाग 4 : 1999) है ।
- आईएस मानकों के लिए हाल का रूपांतर लागू होगा ।

** मांस और मांस उत्पादों की परिभाषा :

- डिब्बाबंद मांस उत्पाद : वायुरुद्ध सीलबंद पात्रों में पैक किया गया मांस उत्पाद, जिसे सीलबंद करने के पश्चात् उस सीमा तक हीट-ट्रीट किया गया है कि उत्पाद शेल्फ-स्टेबल हो ।
- लाश : पशु और पक्षी, जिनका वध किसी अनुमोदित कसाईखाने में उचित प्रक्रिया के अनुसार किया गया है, के आंतरिक अंगों सहित, उनका (वध किया गया) शरीर या उसका कोई भाग ।
- शीतित मांस : ताजा मांस, जिसे 0-7 डिग्री सेंटीग्रेड के मध्य रखा गया है ।
- पकाया हुआ मांस या मांस उत्पाद : मांस/मांस उत्पाद, जिसका हीट-ट्रीटमेंट किया गया है, जिसमें 80 डिग्री सेंटीग्रेड का न्यूनतम तापीय कोर तापमान प्राप्त किया जाता है ।
- सुखाया हुआ या अचार युक्त मांस : उत्पाद, जिसे परिरक्षण के प्रयोजन और वांछनीय रंग, सुगंध और शैल्फ-जीवन अभिप्राप्त करने के लिए नमक, नाईट्रेट/नाईट्राईट और सहायक पदार्थों से अंतर्विष्ट घोल में मांस को सुखाकर/अचार बनाने के पश्चात् तैयार किया गया है ।
- सुखाया गया या निर्जलित मांस उत्पाद : मांस/मांस उत्पाद, जिसमें से स्वाभाविक जल के भाग को वाष्पीकरण या ऊर्ध्वपातन द्वारा हटाया गया है ।
- किण्वित मांस उत्पाद : काटा या पीसा हुआ मांस उत्पाद, जो एजिंग प्रक्रिया से गुजरा है और जिसने वांछनीय सूक्ष्मजीवों की क्रियाओं के माध्यम से निम्न पीएच अद्वितीय सुगंध, स्वाद, प्रकृति और लम्बे शैल्फ जीवन की विशेषताएं प्राप्त की हैं ।
- ताजा मांस : ऐसा मांस, जिसका इसके परिरक्षण को सुनिश्चित करने के लिए किसी प्रकार से कोई उपचार नहीं किया गया है ।
- जमा हुआ मांस : ताजा मांस, जिसको किसी उपयुक्त उपस्कर में इस प्रकार प्रशीतित किया गया है जिमें उत्पाद तापीय स्थिरीकरण के पश्चात् तापीय केंद्र में -18 डिग्री सेंटीग्रेड या इससे ठंडा तापमान अभिप्राप्त करे ।
- मांस : किसी पशु के सभी भाग, जो मानव उपभोग हेतु आशयित है ।
- कच्चा कीमा या विखंडित मांस या उत्पाद : अस्थिरहित मांस, जिसे काटकर/पीसकर/टुकड़े करके/काट करके/पेषण इत्यादि द्वारा टुकड़े-टुकड़े किए गए हैं ।
- अर्ध पका मांस या मांस उत्पाद : आंशिक रूप से ताप-उपचारित मांस और मांस उत्पाद, जिसमें 60 डिग्री सेंटीग्रेड का न्यूनतम तापीय कोर तापमान प्राप्त किया जाता है और उपभोग से पूर्व उत्पाद का अतिरिक्त ताप-उपचार अपेक्षित है ।
- कसाईखाना या वधशाला : भवन, परिसर या स्थान, जिसे समुचित प्राधिकारी द्वारा मानव उपभोग के लिए आशयित पशु के वध के लिए अनुज्ञप्त या अनुमोदित किया गया है ।
- वध से किसी पशु की मानवीय पद्धति अपनाते हुए, जो पशुओं के प्रति क्रूरता निवारण अधिनियम, 1960 (1960 का 54) के उपबंधों से असंगत न हो, भोजन के लिए किसी कसाई खाने या वधशाला में हत्या करना अभिप्रेत है, जहां पशु को पूर्णतया मृत्यु-पूर्व और मृत्यु पश्चात् परीक्षा के अध्यधीन किया जाता है ।

युद्धवीर सिंह मलिक, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन III/4/असा./187-ओ/15(152)]

टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ.सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1-8-2011 को प्रकाशित किए गए थे और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किए गए थे :

(i) फा0सं0 4/15015/30/2011, तारीख 7.6.2013 ;

(ii) फा0 सं0 पी0 15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 27-6-2013 ;

(iii) फा0 सं0 5/15015/30/2012, तारीख 12.7.2013 ; और

(iv) फा0 सं0 15025/262/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5.12.2014 ।

(v) फा.सं. 1-83 एल/ एस सी आई- पी ए एन- अधि./ एफ एस एस ए आई-2012, तारीख 17.2.2015 ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, Dated the30th July, 2015

F.No.1-110(1)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010.—The following draft of certain regulations to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub- section (2) of Section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said sub-section (2), for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration

after the expiry of the period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, duly supported by scientific evidence may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002;

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period so specified, shall be considered by the Food Authority.

Draft regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives)Amendment Regulations, 2015.

(2) They shall come into force with effect from the ensuing 1st January or 1st July of the year, as the case may be, subject to a minimum of 180 days from the date of final notification of these regulations in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in APPENDIX B relating to "Microbiological Requirements" after TABLE 4 relating to "Microbiological requirements of food products" the following table shall be inserted, namely,-

Table: 5 Microbial Requirements for Meat and Meat Products

A: Microbiological Requirements for Meat and Meat Products-Hygiene Indicator Organisms

Sr. No	Product Category **	Total Plate Count				Yeast and mold count				*Escherrichia coli*				*Staphylococcus aureus* (Coagulase +ve)			
		Sampling Plan		Limits (cfu)		Sampling Plan		Limits (cfu)		Sampling Plan		Limits (cfu)		Sampling Plan		Limits (cfu)	
		n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Fresh meat	5	3	10^6/g	5x10^6/g	5	2	10^4/g	5x10^4/g	5	2	50/g	500/g	5	2	10/g	100/g
2.	Chilled meat	5	2	10^5/g	5x10^6/g	5	2	10^3/g	10^4/g	5	2	10/g	100/g	5	2	10/g	100/g
3.	Frozen meat	5	2	10^4/g	10^5/g	5	2	100/g	10^3/g	5	2	Absent/g	10/g	5	2	10/g	100/g
4.	Raw minced or comminuted meat or product	5	2	10^5/g	5x10^6/g	5	2	100/g	10^3/g	5	2	100/g	10^3/g	5	1	100/g	10^3/g
5.	Cured or pickled meat	5	2	500/g	5x10^3/g	5	2	100/g	10^3/g	5	2	10/g	100/g	5	1	100/g	10^3/g
6.	Fermented meat products	5	2	10^6/g	10^7/g	5	2	100/g	10^3/g	5	2	10/g	100/g	5	1	100/g	10^3/g
7.	Dried or dehydrated meat product	5	2	10^3/g	10^4/g	5	2	100/g	10^3/g	5	2	10/g	100/g	5	1	10/g	100/g
8.	Cooked or semi cooked meat	5	2	10^3/g	10^4/g	5	1	10/g	100/g	5	2	10/g	100/g	5	1	10/g	100/g
9.	Canned or retort pouch meat	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	5	0	Absent/g	NA	5	0	Absent /g	NA
	Method of analysis	IS: 5402				IS: 5403				IS: 5887 Part1				IS: 5887 Part 2			

B: Microbiological Requirements for Meat and Meat Products- Safety Indicator Organisms

Sr. No.	Product Category**	*Salmonella*			*Listeria monocytogenes*			*Clostridium perfringens*				*Clostridium botulinum*				*Campylobacter* Spp*			
		Sampl-ing Plan		Limits (cfu)	Sampling Plan		Limits (cfu)	Sampling Plan		Limits (cfu)		Sampling Plan		Limits (cfu)		Sampling Plan		Limits (cfu)	
		n	c	m M	n	c	m M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Fresh meat	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	1	10/g	100/g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
2.	Chilled meat	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	1	10/g	100/g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
3.	Frozen meat	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	1	10/g	100/g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
4.	Raw minced or comminuted meat or product	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	2	500/g	$5x10^3/g$	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
5.	Cured or pickled meat	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	2	500/g	$5x10^3/g$	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
6.	Fermented meat products	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	2	500/g	$5x10^3/g$	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
7.	Dried or dehydrated meat product	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	2	500/g	$5x10^3/g$	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
8.	Cooked or semi cooked meat	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	1	10/g	100/g	NA	NA	NA	NA	5	0	Absent/g	
9.	Canned or retort pouch meat	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/25g	5	0	Absent/g		5	0	Absent/g		5	0	Absent/g	
	Method of analysis	IS: 5887 Part 3			IS: 14988, Part 2			IS: 5887, Part 4				IS:5887, Part 4				ISO 10272-1&2			

- ‡ Hygienicindicator,applicable for processing only.
- * Applicable for poultry meat
- NA= Not applicable
- n = Number of samples to be tested.
- m = Maximum permissible number of relevant bacteria. The values above this are marginally acceptable in 3- class plan or unacceptable in 2- class plan.
- M = Level at or above which the lot has to be rejected.
- c = Maximum allowable number of sample units having microbiological counts between m and M for 3- class sampling plan and above m for 2- class sampling plan.
- Analytical unit to be taken for sampling should be 10 g. For *Salmonella* and *Listeria monoctogenes* it should be 25 g (wherever mentioned).
- 3-Class plan at manufacturer's level with TPC to be considered.
- Only 2-class plan is applicable in a specified amount of sample at retail level.
- If TPC is to be consider only for hygienic of processing unit at manufacturer's level. TPC is not applicable at retail level.
- Requirement of product for *E. coli* and *Clostridium perfringens* and *Clostridium botulinum* characteristics are per gram as per BIS standards No. **(IS 5887, Part 4 :1999).**
- For IS Standards recent version shall apply.

****Definition of meat and meat products:**

- **Canned meat product:** Meat product packed in hermetically sealed containers which have been heat treated after sealing to such an extent that the product is shelf stable.
- **Carcass:** The (slaughtered) body or any part thereof including viscera of animal and bird which has been slaughtered according to the proper procedure in an approved slaughter house.
- **Chilled meat**: Fresh meat which has been kept between 0-7^{0}C.
- **Cooked meat or meat product**: Meat/meat product that is subjected to heat treatment, wherein minimum thermal core temperature of 80^{0}C is achieved.
- **Cured or pickled meat:** Product prepared after curing/pickling meat in solution containing salt, nitrate/nitrite and adjuncts for the purpose of preservation and obtaining desirable colour, flavor and shelf life.
- **Dried or dehydrated meat product**: Meat/meat products in which part of free water has been removed by evaporation or sublimation.
- **Fermented meat product:** Chopped or ground meat products that have under gone ageing process and developed characteristics low pH, unique flavour, taste, texture and long shelf life through action of desirable microorganisms.
- **Fresh meat**: Meat that has not been treated in any way to ensure its preservation.

- **Frozen meat**: Fresh meat subjected to freezing in an appropriate equipment in such a way that product attains a temperature of -18^{0}C or colder at the thermal center after thermal stabilization.
- **Meat:** All parts of an animal that are intended for human consumption.
- **Raw minced or comminuted meat or product**: Boneless meat which has been reduced to fragments by cutting/grinding/dicing/ chopping/milling, etc.

Semi-cooked meat or meat product: Partially heat treated meat and meat product, wherein minimum thermal core temperature of 60^{0}C is achieved and the product will require additional heat treatment before consumption.

- **Slaughter house or abattoir:** The building, premises or place which is licensed/approved by appropriate authority for the slaughter of animal intended for human consumption.
- **Slaughter:** Means killing of an animal for food employing a human method not inconsistent with the provisions of the prevention of cruelty to Animal act, 1960 (54 of 1960) in an authorized slaughter house or abattoir where the animal is subjected to through ante- mortem and post-mortem examination.

YUDHVIR SINGH MALIK, Chief Executive Officer
[ADVT-III/4/Exty./187-O/15(152)]

Note : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 subsequently amended vide notification numbers:

(i) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;

(ii) F.No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;

(iii) F.No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013 and

(iv) F.No. P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5th, December, 2014.

(v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012 dated the 17th February, 2015

Printed by the Manager, Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.